

Cheesecake con frutos rojos

con MELLA COOKIE, CHEESECAKE MIX y DREIDOPPEL

Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla	0,220 kg
Total	0,720 kg

- Mezclar los ingredientes en la batidora y cocer a 180 °C durante unos 12 minutos.

Masa de queso

CHEESECAKE MIX	0,500 kg
Agua a 45 °C	0,500 kg
Queso fresco	0,850 kg
Total	1,850 kg

- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua caliente, añadir el queso fresco a temperatura ambiente y batir durante 3 minutos.

Fresas frescas troceadas C/S

Gelificado de frambuesa

Agua	0,200 kg
Almíbar TPT	0,150 kg
PASTA FRAMBUESA	0,050 kg
MELLA GEL	0,010 kg
Total	0,410 kg

- Hervir los ingredientes, dosificar en un molde y dejar gelificar.

Proceso de elaboración final

- Colocar un disco de crumble en la base del molde.
- Disponer la masa de queso por encima. Congelar.
- Colocar las fresas troceadas encima de la masa de queso y cubrir con el gelificado de frambuesa a unos 50 °C.
- Desmoldar y decorar al gusto.

